

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-
ресторанного та туристичного бізнесу
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис, ініціали та прізвище)
« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему: _____ *РЕСТОРАН НА 62 МІСЦЯ В МІСТІ*
_____ *БЕРДИЧІВ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ*

спеціальність _____ **181 Харчові технології**

освітня програма _____ **«Харчові технології та інженерія»**
(шифр та назва)
_____ **ступеня бакалавр**

виконавець _____ **Михальський Вадим Валентинович**
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник _____ *к.т.н., доцент Положишнікова Людмила Олександрівна*
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

рецензент _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

Вступ

Ресторанний бізнес, як ефективна форма господарювання, покликана суттєво активізувати людський фактор, забезпечити в широких масштабах соціально-економічну діяльність, зміцнити багатоскладність національної економіки. Випускаючи продукцію народного споживання, виконуючи роботи та надаючи послуги, ця галузь національної економіки сприяє підвищенню добробуту населення. Але галузь ресторанного господарства в Україні не підготовлена належним чином для виконання цієї складної соціально-економічної місії. Кризові явища трансформаційного періоду, несприятливе зовнішнє середовище, ряд суб'єктивних внутрішніх факторів негативно вплинули на розвиток підприємств ресторанного господарства.

Ресторанний бізнес входить до трійки найбільш швидко розвиваючих видів послуг та є одним з найбільш яскравих представників малого бізнесу. У зв'язку з цим підприємства ресторанного господарства є потенційними об'єктами для капіталовкладень та потребують постійного розвитку.

До недоліків ресторанного господарства, які перешкоджають просуванню на ринок національного попиту послуг харчування, належить, передусім, застаріла матеріально-технічна база, яка не відповідає вимогам часу та недостатність фінансування існуючих закладів; не достатньо високий рівень та культура обслуговування споживачів, що пов'язано з недостатньою кількістю професіоналів у цій сфері (кухарів, барменів, офіціантів).

Крім того, до основних проблем існуючих закладів ресторанного господарства належать необґрунтоване завищення цін, невідповідність цін типу та класу закладу. Одним з факторів закриття діючих закладів є дуже високий рівень орендної плати за торговельні площі.

Отже, вивчивши чинники, що впливають на розвиток мережі підприємств харчування, актуальним є проектування приватного закладу харчування, що буде розташований на власній земельній ділянці, і, безперечно, буде працювати у новому форматі.

До такого закладу харчування належить проєктований ресторан на 62 місця в місті Бердичів Житомирської області.

Пріоритетними аспектами діяльності нового закладу будуть:

- забезпечення високого рівня послуг щодо організації та культури обслуговування;
- впровадження нових технологій на основі використання прогресивних форм обслуговування
- розвиток об'єктів ресторанного господарства, в яких поєднуються технології приготування європейських та українських страв.

Відкриття такого закладу забезпечить попит на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства і тим самим створить нові робочі місця у м. Бердичіві і стане найулюбленішим місцем відпочинку, де можна буде провести час як у родинному колі, так і у колі друзів.

Ресторан, що проектується, буде приватним підприємством ресторанного господарства. Режим роботи підприємства встановлюється власником підприємства за погодженням з виконкомом районних Рад народних депутатів та з Держадміністрацією з урахуванням надання кращих зручностей для споживачів. Передбачається, що ресторан буде працювати з 11.00 до 23.00 години без перерви та без вихідних днів. Виробничі цехи будуть розпочинати свою роботу на 2 години раніше від відкриття зали. Підприємство буде працювати без вихідних днів, за 7-денним робочим тижнем. Кількість робочих днів на рік буде становити 365.

Проектованому ресторану дамо назву „Sky“, що в перекладі означає небо. Розташувати його передбачається в районі новобудов м. Бердичіві, в житловому комплексі Шевченківський, який зараз будується, по вул. Шевченко, 20/1. Це буде родинний ресторан, сюди будуть приходити родинами. Назва закладу свідчить про світле ясне небо, яке має неосяжні простори і інтер'єр закладу буде оформлений в сучасному стилі.

Обслуговування відвідувачів буде здійснюватися офіціантами під наглядом адміністраторів. Музикальне обслуговування відвідувачів закладу вдень буде здійснюватися за допомогою стереофонічної апаратури, а ввечері-музикантами. Відвідувачам ресторану буде наданий високий рівень комфорту за рахунок обладнання його зручними сучасними меблями і створення певного мікроклімату за допомогою кондиціонерів. Меблі підбираються відповідно до інтер'єру підприємства. В залі ресторану будуть встановлені 2-х, 4-х і 6-ти місні столи для компаній відвідувачів, різних за кількістю. Для сидіння будуть використовуватися крісла. У залі будуть також встановлені підсобні столи для

офіціантів.

Метою дипломного проектування є «Ресторан на 62 місця в місті Бердичів Житомирської області». Під час виконання проекту передбачається виконати наступні завдання:

- впровадити новітні технології;
- спроектувати виробничий процес підприємства на основі структурно-технологічної схеми та визначити структуру підприємства;
- розробити виробничу програму ресторану;
- розрахувати потребу в сировині для забезпечення роботи підприємства;
- розрахувати і підібрати обладнання;
- визначити потребу в робочій силі;
- обчислити площі окремих приміщень і цехів;
- скомпонувати підприємство;
- розробити перелік надання населенню додаткових послуг;
- прийняти інженерно-будівельні та санітарно-технічні рішення;
- розробити заходи з охорони праці.

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

НАУКОВО-ЕТНОГРАФІЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ПОЛЬСЬКОЇ КУХНІ

Вступ

Технологія харчування є однією з найважливіших професій в усьому світі, яка розширює спектр своїх можливостей з кожним днем все більше й більше. Харчування в цілому являється невід'ємною частиною життя як однієї людини, так і всього людства в цілому. Без належного харчування наше існування було б просто неможливим. Щодня наш організм повинен отримувати необхідну кількість білків, жирів, вуглеводів та вітамінів для правильного функціонування життєво небезпечних органів. Але не потрібно забувати про те, що харчування повинне бути правильним, повноцінним, раціональним. Під раціональним харчуванням розуміють певне співвідношення білків, жирів, вуглеводів та вітамінів, яке є для кожної людини індивідуальним, не таким як в інших. Потрібно знати і пам'ятати, що негативний вплив на організм мають як недоїдання, так і переїдання, невчасне харчування, голодування і багато іншого.

У кожного народу існують свої особливості харчування, які склалися історично. Вони зв'язані з такими поняттями як географічне положення, клімат, історія країни, її економіка. Вони характеризуються асортиментом продуктів, що використовуються, та способами їх теплового оброблення, вживанням відповідних даній кухні спецій і приправ, специфікою обслуговування та режимом харчування. Не задумуючись над цим, народи світу постійно використовують кулінарні наслідування давнини, які стали основою для створення сучасної кулінарії. Протягом століть покоління кулінарів вдосконалювали способи приготування національних страв. Культура харчування будь-якого народу знаходиться в прямому зв'язку з традиціями, які зібрані й відображені в національній кухні. Багато смаків і традицій визначаються віросповіданням народу, при цьому із раціонів харчування можуть повністю або частково виключатися продукти тваринного походження, а прийом їжі проводиться тільки у визначений час.

Виникнення тих чи інших традиційних страв також може пояснити

географічне положення країни . Так, наприклад, народи країн, які знаходяться на берегах морів та океанів, використовують, в основному, продукти моря, а народи лісостепових районів - продукти рослинного і тваринного походження.

Темою технологічного розділу проекту є науково-етнографічні дослідження польської кухні. Кухня країн Європи відрізняється широким використанням приправ, зелені, мусів, желе при приготуванні різноманітних страв. Канапки та сандвічі можна назвати візитною карткою кулінарії Польщі, Німеччини, Італії, Франції, Англії. Однак не лише страви швидкого приготування являються невід'ємною частиною кулінарії країн Європи.

Метою роботи є розробка рецептур страв польської національної кухні для впровадження їх у заклади ресторанного господарства.

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Особливості та історія кухні

Історія країни наклала свій відбиток і на формування польської кухні. Як жителі Північної Європи, поляки завжди віддавали перевагу ситній і порівняно “солодкій” кухні. В той же час належність до слов'янських народів відобразилася у пристрасі до кисло-солодких або заправлених сметаною страв. Коли в 1333 році польським королем став нащадком чеської династії Казимир, послідували і значні зміни у польській кухні. Річ у тім, що король закохався у красуню єврейку і завдяки її впливу після 1340 року до Польщі стали переселятися гнані євреї зі всієї Європи. З часом польське населення перейняло цілу низку єврейських страв, які згодом модифікувало на свій лад, так що “чисто” єврейських страв тут не було і немає в помині. Фарширована риба, з якої ще у сирому вигляді майстерно витягуються всі кістки, на сьогоднішній день належить до святкових страв, так само як і фарширована гусяча шийка. Під впливом єврейської кухні більшість страв готуються не на свинячому, а на гусячому жирі. Через 180 років після переселення євреїв в Галіцію король Сигізмунд I в 1518 році одружувався на Боне з міланського роду Сфорца, яка внесла до кухні польської знаті елементи італійської кухні, в польській кухні з'явилися вишукані міланські страви і десерти.

Історія Польщі повна усіляких несподіванок, які наклали відбиток і на особливості національної кухні. Що тут лише не намішано! Так, близькість до слов'ян виразилася в тому, що поляки віддають перевагу ситній добротній кухні, а багато страв поливають сметаною. Таким чином, в польській кухні сповна мирно поєднуються самі різні кулінарні традиції українців, євреїв, білорусів, литовців. Вплинула і близькість Росії, Німеччини, Чехії і Австрії, а деколи навіть відчуваються романтичні віяння Італії і Франції.

Тісні зв'язки з Чехією і Австрією, певною мірою теж, через Італію, підсилили південний вплив на польську кухню. Можливо, звідси виникає і пристрась до солодких кондитерських виробів. Завдяки сусідству з Пруссією у Польщі поширився обробіток картоплі. Поляки придумали і власне національну страву - картопляну запіканку. З наполеонівських часів у вищих верствах зміцнилися зв'язки з Францією, і у країні увійшов до моди рафінований, елегантний стиль. В цілому ж польська кухня зберегла свій патріархально-селянський характер. Супи з буряка, капусти, помідорів, гарбуза і щавлю складають єдину страву обіду або вечері. Цим супам неодмінно відповідає селянський, головним чином житній хліб. За наявності м'яса він теж додається до супу.

Сучасна польська кухня нагадує і російську, і українську, і в цілому європейську, - отаку «усереднену» європейську, але з яскравим національним колоритом. У поляків дуже багато супів, які деколи цілком можна віднести і до других гарячих страв, настільки вони наваристі, пахучі і ситні. З'їв – і все, більше нічого не треба. З чого супи? Та зі всього, що зростає: з буряка, щавлю, томатів, гарбуза, картоплі. З м'ясом і без м'яса, але бажано із сметаною. Гострі супи-фляки просто незрівнянні, хоча жодного «вогню» в роті не залишається. У цих супах безліч овочів, а готують їх і з м'ясом, і рубцями, і шинкою. Ще один традиційний польський суп називається «Чурек», чимось що нагадує нашу окрошку. Його подають з крутим яйцем та інколи з копчениною.

У жаркі літні дні готують холодні супи з полуниці, черешні, яблук і груш, а також з лісових ягід. Восени популярні супи з огірків і грибів. У аграрних областях донині існують і традиційні страви з круп, до яких додають

смажену свинину, солонину або м'ясо птиці. Улюблена страва - бігос. Її назва походить від спотвореного латинського вираження, „двоевкусие”, що означає: ця страва готується як збірна з різних продуктів, і назва, вочевидь, говорить про те, що у страви складний смак від з'єднання квашеної капусти зі свіжою. Зрозуміло, знаменитий польський бігос з квашеною капустою у всіх асоціюється лише з Польщею, а оскільки технологія цієї страви дуже проста, то приготувати її можна і в домашніх умовах. У бігос можна покласти все: яловичину, дичину, свіжу і кислу капусту, гриби і навіть ковбасу. Смак готового бігосу залежатиме виключно від пропорцій інгредієнтів. Кожен кухар неодмінно готує свій авторський бігос, в який він “приховує” свій секрет.

Нікого не залишать байдужим польські ковбаси, шийки, паштети, дичина, хоча вони більшою мірою призначені для святкового пригощання. Ковбаски готують за старовинними рецептами, наприклад використовуючи дим ялівцю і фруктових дерев. Саме тому у ковбас виходить особливий неповторний аромат. Плюс ковбаски приправляють різними спеціями, але про пропорції цих спецій поляки, як правило, умовчують. Але на кожен день готують печеню з картоплею - свиняча відбивна з дуже смачною картоплею, відвареною або смаженою. Багато хто вважає, що свиняча грудинка, фарширована чорносливом, - теж польська страва. Втім, з цим можна посперечатися, а ось всілякі сільські “кашанки” стали тепер майже делікатесами, які подають в ресторанах, та і стоять вони недешево.

Під гострі страви п'ють горілку, якій поляки незмінно вірні, особливо у холодну пору року. Разом з пивом і молоком, якими в Польщі угамовують спрагу, там ще з язичеських часів зберіглася медовуха - напій, як виявляється вже з назви, підсолодженим медом. Його вжиток не обмежується однією Польщею, оскільки він має хороший попит за кордоном і експортується.

Риба і гриби – також обов'язковий компонент багатьох польських страв. Наприклад, короп, вірніше, його голова з польським соусом. Багато в кухні і страв з овочів: огірки у медові – це поєднання поляки явно “запозичили” у росіян, але не менш популярні огірки із сметаною і перцем. Якщо говорити про солодкі страви, то вельми популярні всілякі кекси, маківники, рулети, пряники і медяники. Млинчики і сирники можна сміливо називати десертами – так вони у

кухні цієї країни найсмачніші.

1.1.2 Характеристика страв. Основні прийоми їх приготування. Харчова цінність продуктів

Страви польської кухні зазвичай дуже ситні, при їх приготуванні використовується невелика кількість приправ і спецій. Основу страв польської кухні складають найрізноманітніші продукти харчування: м'ясо, птиця, дичина, риба, овочі, молочні продукти (сир, кисле молоко, кефір і інші), гриби, ягоди, тощо.

Велике місце у польській кухні займають холодні і гарячі закуски. Це різні салати: із свіжих, квашених і солоних овочів, м'ясні, рибні, заправлені майонезом, сметаною або кислим молоком, лимонним соком, закуски з яєць (яйця з оселедцем, яйця з шинкою під майонезом і інші), холодні рибні закуски (риба під маринадом, в соусі з хроном, заливна), м'ясні холодні закуски (яловичина тушкована, ростбїф, паштети, галантин з птиці і ін.), гостра закуска з сиру.

Найулюбленішою закускою поляків є оселедець, який готується різними способами, наприклад, з цибулею, яблуками і сметаною.

Огірки подаються у свіжому вигляді з медом, перцем або сметаною. Популярні - салат з червоного буряка, салат картопляний з квасолею, оладки з гарбуза з ковбасою, салат з хрону і яблук.

Серед гарячих закусок великим попитом користуються черепашки з ковбаси із зеленим горошком, пудинг з шинки, грінки з шинкою, сосисками і печінкою.

Гриби у польській кухні використовують як у вареному (при приготуванні борщів), так і смаженому, тушкованому, солоному, маринованому вигляді.

Полюбляють поляки і бутерброди. Традиційною польською стравою є бутерброди-торти. Основу бутербродів-тортів складають круглі скибочки хліба завтовшки у 10 мм, рівних по діагоналі закусочній тарілці. Спочатку дві-три скибочки перешаровуються однією або декількома з пропонованих нижче закусочних мас, зверху і з боків намазуються масою або маслом, а верх, залежно від фаршу, прикрашається нарізаними і симетрично укладеними

продуктами: шинкою, пластинками риби, ковбасою, раками або креветками, солоним або копченим шпиком, а також нарізаними помідорами, огірками, лимоном, зеленню петрушки, маслинами, шапочками грибів. Для прояву фантазії і кулінарних здібностей хазяйки у даному випадку немає кордонів. Польські кухарі, наприклад, використовують для оздоблення тортів-бутербродів збитий майонез, зірочки і ромби з вареної моркви, варену ріпу, свіжі помідори і огірки. Особливу увагу при виготовленні тортів бутербродів приділяють підбору маси, сумісності і смаковій гармонії складових компонентів. Торт можна розрізати як після склеювання хлібних шарів і оздоблення хлібних заготовок (чи оздоблювати вже нарізаними), так і після того, як він вже прикрашений.

Приклади холодних закусок польської кухні.

Яйця заливні. Зварені круто яйця охолоджують і ріжуть пополам. Готують м'ясне желе і охолоджують його, не допускаючи повного застигання. Нежирну шинку нарізують дрібними кубиками, корнішони — смужками. Форму для холодцю заливають невеликим шаром охолодженого желе.

Коли желе захолоне, укладають листи зеленого салату, половинки яєць жовтками вниз, корнішони, шинку, заливають і охолоджують. Перед подачею форму декілька секунд прогрівають в гарячій воді, щоб желе відстало від стінок форми. Викладають холодець на плоске блюдо, викладене листами зеленого салату. Соус татарський подають окремо.

Риба заливна з лимоном та морквою. Рибу очищають, розробляють та миють. Відділяють голови, плавники, хвіст, поміщають в каструлю, заливають холодною водою, добавляють коріння, цибулю, солять та варять на середньому вогні 25-30 хв. Потім в бульйон закладають нарізану шматками рибу, перець, лаврове листя, коріння, цибулю, духмяний перець і варять ще 20-25 хв., після чого викладають шматки на тарілку, надавши їм форми риби.

Рибний бульйон проціджують, змішують з попередньо замоченим в холодній воді желатином, доводять до кипіння і знову проціджують. Прикрашають рибу скибочками моркви, подрібненою зеленню петрушки. Тарілку заливають рибним бульйоном з желатином і поміщають в холодильник на 3 години.

Мус з курки. Підготовлену курку кладуть в каструлю, заливають водою,

добавляють подрібнену цибулю, перець та варять до готовності. Готову курку виймають з бульйону, охолоджують, м'ясо відділяють від кісток та пропускають через м'ясорубку. У фарш додають за смаком сіль та перець, змішують з вином та розведеним в бульйоні желатином. Потім добавляють збиті вершки, поміщають масу в форму, обливають холодною водою, потім охолоджують в холодильнику.

Перед подачею на стіл форму з мусом опускають в гарячу воду на 2-3 хв., потім перевертають на тарілку та знімають форму.

В окремій посуді змішують майонез, цукор, подрібнені огірки, петрушку та зелень цибулі.

Мус поливають приготовленим соусом.

Польська кухня має широкий асортимент перших страв. Серед них: різні бульйони, крупники – супи лимонний, зі свіжих огірків, пива, борщі (червоний борщ – суп на буряковій основі, з додаванням у готовий червоний борщ чаклунів (польск. kolduny). "Борщ з чаклунами" – це буряковий відвар з пельменями"); білий борщ (польск. barszcz biały) – суп на основі квасу, з додаванням у готовий суп шматочків ковбаси і половинок відвареного яйця; розсольники – росул (польск. Rosol) – "розсіл", прозорий, "як сльоза", бульйон зі свійської птиці або яловичини з макаронними виробами або локшиною, посипаний зеленню; грохувка (польск. grochówka) – гороховий суп; фляки – суп з яловичого шлунку; черніна (польск. czernina) – суп з гусячою кров'ю; щі; бульйон з кренделиками та шматочками м'яса; капустаки. Найулюбленішим різновидом останньої страви є капустак з копчених свинячих реберець, із зеленню, грибами, квашеною капустою і дрібно нарізаним шпиком.

Дуже смачним супом є "жур" (або журек) на квасі з борошна грубого помелу. Журек часто готується з грибами, а подається до столу, як правило, з вареною картоплею, нарізаною на кубики копчениною і крутим яйцем. Високо цінується грибний суп з вермішеллю, заправлений сметаною.

Пивний суп Адам Міцкевич оголошує "дамським сніданком". Цікаво, що цим же рецептом користувалися дореволюційні циркові борці, яким треба було терміново набрати вагу і буквально "задавити" противника на килимі. На літр звичайного світлого пива, змішаного навпіл з водою, узяти трохи кориці, цукор за смаком, півбатона із зрізаною скоринкою. Все це довести до кипіння і гарненько

розмішати. У окремому посуді збити чверть літра сметани і 2 яєчних жовтка. Пиво, що скипіло, повільно вливати в посуд із сметаною і жовтками, постійно перемішуючи. Знову поставити на вогонь, розігріти і посолити за смаком. Подавати з сухарями і обов'язково з нарізаним кубиками сиром або некислим жирним сиром.

У жаркі літні дні готують холодні супи з полуниці, черешні, яблук і груш, а також з лісових ягід. Восени – популярні супи з огірків і грибів.

Слід зазначити, що до одних перших страв в Польщі прийнято подавати замість хліба картоплю, до інших – галушки, пиріжки, каші, грінки. Так, до журу подають картоплю, политу розтопленим свинячим жиром, до грибного супу – кашу перлову, до щів по-польськи –варену картоплю.

Приклади супів польської кухні.

Борщок буряковий. З кісток і овочів з додаванням грибів готують бульйон. За 15—20 хвилин до закінчення варіння закладають пасеровану ріпчасту цибулю. Окремо варять буряк в шкірці, очищають, натирають на крупній терці, додають його в проціджений бульйон і кип'ятять. Борщок заправляють часником, розтертим з сіллю і цукром, і буряковим квасом, доводять до кипіння і проціджують.

Прозорий проціджений і знежирений борщок подають з пирогами з листового і дріжджового тіста.

Щі по-польськи. З кісток і овочів варять бульйон. Для цього супу рекомендується узяти копчену грудинку.

Капусту дрібно шаткують, заливають кип'ятком, варять під кришкою до готовності і заливають процідженим бульйоном. Після цього кладуть борошно, пасероване на салі з цибулею і кип'ятять, солять, додають перець і вливають розсіл квашеної капусти. При подаванні в тарілку кладуть нарізану кубиками грудинку і наливають суп. Подають щі з хлібом або вареною картоплею.

Суп-пюре «Ароматний». На розігрітій олії обсмажують тоненько нарізану цибулю, нарізані моркву і помідори та подрібнений часник. Потім додають вершкове масло і тушкують страву до готовності.

Овочі протирають через сито, кладуть в каструлю з бульйоном, додають сіль, прянощі і варять на слабкому вогні 5-10 хвилин.

Грибний суп на курячому бульйоні. Курячі спинки варять до готовності, періодично знімаючи піну. Готовий бульйон проціджують, додають нарізану

соломкою картоплю і солоні гриби. Цибулю подрібнюють та обсмажують на олії разом з натертою на крупній терці морквою. В отриману масу висипають борошно і при постійному помішуванні вливають соєвий соус.

В бульйон додають цибулю з морквою, лаврове листя та солять.

Суп з курячого фаршу. В каструлю наливають 1 стакан м'ясного бульйону, додають курячий фарш та мигдаль. Інгредієнти змішують з розтертими жовтками та хлібом, доливають в масу залишок бульйону, ставлять каструлю на вогонь і доводять до кипіння.

Готову страву солять, перчать та подають на стіл гарячою.

М'ясо для других страв готують різними способами: запікають, варять, смажать на сковороді або на грилі. Це дозволяє використовуючи одні й ті ж продукти отримувати велике різноманіття страв. М'ясні страви подають як гарячими – під смачними соусами, яких в польській кухні безліч, або у вигляді холодних закусок – з гірчицею, хроном, маринованими грибами або солоними огірками.

Класичною м'ясною стравою є відбивні котлети із свинини і телятини в паніровці, які подають з картоплею і капустою, відбивні зрази. Виключно смачна також печена свиняча грудинка, фарширована чорносливом. Популярністю користуються також страви зі свинини: печена і варена свиняча гомілка, а також "кашанка" - сорт кров'яної ковбаси. Колись "кашанка" вважалася типово сільською домашньою стравою, сьогодні її подають як делікатес у кращих ресторанах з традиційною польською кухнею. Таку ж "запаморочливу кар'єру" зробив смалець: топлений свинячий жир зі шкварками, шматочками м'яса, копченини, цибулею і часником, з додаванням солі, перцю і ароматичних трав.

Національною польською стравою вважається "бігос" – страва з тушкованої квашеної і свіжої білокачанної капусти з додаванням різних видів м'яса, копченостей і грибів. Треба сказати, що попитом користуються голубці з капусти, фаршировані м'ясом і рисом або кашею. Голубці при подаванні поливають томатним або грибним соусом.

Бігос з давніх часів став символом польської кухні. У суворі зими їм рятувалися солдати в походах і ченці в монастирях, шляхта в замках і селяни в хатинах. Розкішний бігос з дичини - доля удачливого мисливця. Бігос на

телятині-свинині-ковбасці говорить про солідний, багатий будинок. Головне достоїнство бігосу в його безперечній родинності. У творах польського письменника Адама Міцкевича бігос їдять мисливці. Для приготування бігоса сушені гриби промивають теплою водою, кладуть у посуд, заливають холодною водою і залишають на 2 години для набрякання. Потім варять до готовності.

Квашену капусту дрібно рубують і припускають у невеликій кількості води до м'якості. Свіжу капусту ріжуть квадратиками, ставлять в жарильну шафу і прогрівають до м'якості, солять і змішують з квашеною капустою. Потім додають смажені шпик і свинину, варену ковбасу, копчену грудинку, нарізані кубиками, пасероване томатне пюре, варені нарізані гриби, пасеровану ріпчасту цибулю, цукор, перець, сіль. Все перемішують і ставлять тушкувати на слабому вогні до готовності.

В бігос можна класти найрізноманітніші ковбасні, смажені м'ясні продукти (чим більше їх видів, тим буде смачніше). Для поліпшення смаку в бігос можна також додати червоне сухе вино (50 г на порцію), чорнослив, тмин і майоран. Бігос можна приготувати і з однієї квашеної капусти.

Багато других страв готуються із січеного м'яса, субпродуктів (печінки, легені, язика, мозків і ін.), із м'яса тушкованого з овочами або з овочів, фаршированих м'ясом, зі свійської птиці, дичини, риби і так далі.

З м'ясних страв добре відомі знамениті ковбаси, шинка з хроном, печеня з телятини, запечена з картоплею корейка під цибулевим соусом, телячі мозки із зеленню. Перевага віддається смаженим стравам.

Однією із найсмачніших м'ясних страв є зрази, сформовані із шматочків яловичини з начинкою, у тому числі – солоними огірками. Зрази подають з гречаною або перловою кашею. Не можна не пригадати про тушковану качку з грибами "по-краковски", до якої також як гарнір подають кашу. Як святкову страву готують порося, запечене цілим і фаршироване гречаною кашею з гострими спеціями.

Серед рибних страв попитом користуються страви з коропа або щуки під соусом, риба, запечена з хроном, салат з оселедця, оселедець у сметанному соусі, короп по-польськи (голова коропа подається окремо і вважається святковою стравою). Соус до риби - це щось неймовірне. Перерахуємо тільки

інгредієнти, що додаються до риби на різних стадіях приготування страви: червоне вино, селера, цибуля, лимон, імбир, перець, цукор, темне пиво, сливове повидло, сухарі від медових пряників, мигдаль, родзинки, вершкове масло, морква.

Як гарнір до других м'ясних і рибних страв подають картоплю, капусту, галушки, складні овочеві гарніри.

Польську кухню важко собі уявити без вареників з фаршем із м'яса, або капусти з грибами, а також з сирною або фруктовною начинкою. Але особливою популярністю користуються вареники, які в Польщі називають "російськими" (з фаршем з сиру, картоплі і смаженої цибулі).

Приклади других страв.

Рулет із яловичини. Лопатку яловичу миють, м'якоть нарізають шматками, солять, перчать і залишають на столі на 40-50 хвилин. Печінку миють, очищають від плівки, нарізають, обсмажують з шпиком та цибулею, охолоджують, пропускають через м'ясорубку разом із замоченим в холодному молоці хлібом. В отриману масу додають мелений перець, дрібно нарізану зелень петрушки та сіль.

Фарш викладають на шматки яловичини, завертають у вигляді рулету і запікають в попередньо розігрітій духовій шафі. Готовий рулет кладуть під вантаж і залишають на 1 годину в холодильнику.

Філе свиняче тушковане з яблуками. М'якоть свинини обсушують, солять, панірують в борошні і обсмажують з усіх боків на сильно розігрітому жирі. Потім перекладають в сотейник вливають жир, який залишився від смаження, посипають тмином або майораном, додають небагато бульйону і тушкують до напівготовності. Кладуть нарізану кільцями цибулю і нашатковані яблука і тушкують всі разом до готовності. Після цього м'ясо виймають, соус солять, протирають, всипають пасероване борошно, доводять до кипіння і проціджують.

При подачі м'ясо нарізують скибочками і заливають соусом.

Подають до столу з відварною картоплею, тушкованим буряком, квашеною капустою, солоними огірками.

По-справжньому польською стравою є сир із сметаною, зеленою цибулею і редисом. Цю суміш споживають як салат, або як закуску – тоді приготувану

суміш намазують на чорний хліб. У сир можна додати різні спеції, у тому числі й гострі.

До речі, картопляна запіканка – відвічна польська страва.

Сирники - це польська страва, але їх готують і в Росії. Сирники - це млинчики, які робляться з сиру і мають круглу або трикутну форму. Їх варять у воді або смажать в маслі на сковорідці. В будь-якому разі, вони подають як гарячу закуску і поливаються розтопленим вершковим маслом або сметаною. Серед борошняних страв успіх мають також млинчики, фаршировані "пізи" і кнедлі.

Пироги, тобто різновид пельменів з м'ясом, грибами, капустою і сиром, схабови (відбивна котлета), бігос (тушкована капуста з грибами і м'ясом), курячий бульйон і яєчня – ці страви люблять і регулярно їдять від 93 до 95 відсотків поляків.

Вироби з тіста - неодмінний атрибут традиційного столу. Окрім всім відомих клеців ("пульпети"), які йдуть до багатьох страв, популярні сирні млинчики "сирники", пироги з картоплею, сиром або грибами "пероги". Дуже смачні лазанки зі шкварками, "вушка" з начинкою і так далі Традиційним польським десертом є кекс "мазурек", "маковник", кренделі з маком, пісочний рулет з горіховою начинкою, пряники і медяники, а також торти і інша випічка.

Перше місце серед солодких страв займають "перники", "маковці", "баби", пряне печиво. Найбільшою славою користуються торунські пряники "катажінки" - "катеринки". Їх нині щорік споживають не менше двох тон - при тому, що багато їх не купують, а печуть удома за родинними рецептами. "Катажінки" випікаються у формах з майстерним різьбленням, причому деякі з форм копіюються з оригіналів 1640 років. Приготування тіста в ті часи було цілим процесом. Тісто дозрівало повільно, і в сирому вигляді могло зберігатися місяцями. Діжа з тістом інколи була частиною приданого польських дівчат з шляхетських і міських сімей. Дуже пряні пряники (несолодкі) йдуть як закуска до горілки, солодкі і здобні йдуть на десерт.

Польська кухня славиться і своїми борошняними виробами. Тут в широкому асортименті представлені пироги, кулеб'яки, млинчики, лазанки, оладки. Надзвичайно всілякі і кондитерські вироби: тістечка, торти, печиво.

З солодких страв популярні різні киселі, фруктові салати, желе, муси,

морозиво і так далі

Традиційним польським десертом є кекс “мазурек”, “маковник”, кренделі з маком, солодкі пироги, найчастіше - дріжджові, а також всілякі рулети з яблуками, маком, родзинками, горіхами і сухофруктами, мазурки, сирні пироги і пряники. Одними з улюблених польських ласощів є пампушки, фаршировані повидлом з дикої троянди, пісочний рулет з горіховою начинкою, пряники, а також джеми, торти. Любов до кондитерських виробів у поляків з'явилася в часи, коли Польща була у складі Австро-Угорщини.

На десерт можна подавати самбуки, муси, густі киселі із збитими вершками, фруктові салати, ванільні креми, кондитерські вироби з бісквітного, пісочного і заварного тіста, компоти зі свіжих і консервованих фруктів, свіжі фрукти. На закінчення обіду буде дуже до речі чорна натуральна кава, а в холодні зимові дні - глінтвейни, пунш або грог.

Як десерт можна порекомендувати рецепт малинового сирного торта - "сирника", який в Польщі дуже і дуже люблять до цих пір. Півкіло жирного некислому сиру, 250 грамів малини, можна замороженої, 1 упаковка малинового желе, півтора стакани вершків 33-процентної жирності, 1 пакетик ванільного цукру, 100 грамів цукру-піску, півлимона, готовий бісквітний корж для торта (круглий). Желе розчинити в гарячій воді. Остудити. Сир змішати з цукром, ваніллю і половиною вершків за допомогою міксера так, щоб вийшов пишний крем. Малину розморозити або помити, подрібнити міксером і додати в сирну масу. Сік і цедру з лимона змішати з остудженим желе і потім з'єднати з сирним кремом. Перекласти начинку на круглий бісквітний корж з бортами і поставити в холодильник на 6-8 годин. Вершки, що залишилися, збити в пишну масу і прикрасити сирний торт.

З напоїв найпопулярніші – киселі, узвари, компоти із смородини і журавлини, що дуже нагадує українську національну кухню.

1.1.2 Об'єкти і методи дослідження

1.2.1 Визначення об'єктів і методів дослідження

Об'єкт досліджень – страви польської національної кухні.

Предмет досліджень – технологія страв польської національної кухні.

Методи досліджень, що будуть використані при написанні технологічного розділу дипломного проекту:

1. розрахунковий – для розрахунку проекту рецептур та визначення маси брутто і нетто сировини і напівфабрикатів;
2. технологічний – проведення відпрацювань розроблених рецептур, проведення дегустації та визначення органолептичних показників якості. Дослідження якісних показників розроблених виробів у відповідності до нормативної документації (органолептичних показників);
3. комп'ютерні технології.

1.2.2 Схеми системних досліджень

Таблиця 1.1

Схеми системних досліджень

Назва елемента системи	Характеристика
Об'єкт, як система дослідження	Страви польської національної кухні
Актуальність проблеми	Розширення асортименту польських національних страв
Мета дослідження	Розробка рецептур польських національних страв для впровадження у заклади ресторанного господарства України
Проблемний елемент системи	Неширокий асортимент польських національних страв в збірниках рецептур страв
Варіанти вирішення	Використання різноманітних продуктів і їх комбонування
Оптимальне вирішення	Приготування польських національних страв (салату, супів, других страв), які є найбільш улюбленими і характерними стравами польської національної кухні
Алгоритм вирішення	1. Розробка проекту нової рецептури 2. Розробка технологічної схеми приготування 3. Розробка вимог до якості розроблених страв
Оцінка реалізації вирішення	Розробка технологічних карток на нову продукцію

1.3 Розроблення рецептур страв польської кухні

1.3.1 Розроблення технологічних карток страв польської кухні та технологічних схем їх приготування

Із національних страв нами шляхом приготування невеликих порцій розроблені рецептури і складені технологічні картки страв: салат оригінальний, суп з пивом, жур з копченою грудинкою, кнедлики по варшавському, фляки з фрикадельками запечені, котлети „Заглоба”. Були також розроблені технологічні схеми приготування цих страв.

Наведемо технологію приготування цих страв.

Салат оригінальний. Яблука, варений буряк, запечену картоплю нарізати тоненькими скибочками. Запечену картоплю перемішати з дрібно нарізаними солоними огірками, цибулею, петрушкою, яблуками та буряком. Посолити та полити салатною заправкою.

Суп з пивом. Молоко закип'ятити. Яйця збити з цукром, змішати з пивом та влити у гаряче молоко. Отриману суміш прогріти, не доводячи до кипіння, та залити нею нарізаний кубиками хліб.

Жур з копченою грудинкою. З кісток і овочів з додаванням копченої грудинки варять бульйон, проціджують, вливають в нього жур, кип'ятять і солять. Потім додають нарізану шматочками грудинку і часник, розтертий з сіллю. Окремо подають варну картоплю, политу розтопленим салом.

Приготування жура. Борошно розводять кип'яченою водою, заливають в скляний або керамічний посуд і ставлять в тепле місце для бродіння. Жур набуває кислуватого смаку і специфічного запаху.

Кнедлики по варшавському. Замісити дріжджове тісто, зробити з нього кнедлики, поставити на тепле місце до збільшення в об'ємі вдвічі.

В широкій невисокій каструлі розтопити масло, додати цукор і злегка його карамелізувати. Підлити молока. Кнедлики укласти на дно каструлі щільно один до одного, накрити вологим рушником і щільно закрити кришкою.

На повільному вогні 30 хв. тушкувати кнедлики, при цьому каструлю відкривати не можна.

Готові кнедлики подають з ванільним соусом.

Фляки з фрикадельками запечені. Рубець ретельно промивають в декількох водах, натирають сіллю, обмивають, заливають кип'ятком, кип'ятять і відкидають. Це проробляють двічі.

Окремо готують бульйон з кісток з додаванням коріння, проціджують, заливають бульйоном підготовлені рубці і варять 3-4 години до м'якості (охолоджують в бульйоні).

Готують білий соус. Овочі нарізують соломкою і припускають до готовності з додаванням вершкового масла.

Готують фрикадельки з м'яса.

Рубці виймають з бульйону, нарізують соломкою завдовжки 3-4 см і з'єднують з овочами, білим соусом, додають сіль, чорний і червоний перець,

мускатний горіх, мелений майоран, імбир. Потім викладають в порційний посуд, додають фрикадельки і перемішують, посипають зверху тертим швейцарським сиром і сухарями і ставлять на 20-30 хвилин в пароконвектомат. Подають в тому ж посуді, в якому рубці запікалися.

Котлета „Заглоба”. Порційний шматок свинячої корейки відбивають, зачищають кісточку, перерізують сухожилля і обсмажують основним способом. При подачі в круглий баранчик кладуть котлети, варені борошняні галушки, заливають соусом «Заглоба» і прикрашають зеленню.

Приготування соусу. В жирову борошняну пасеровку додають бульйон, пасероване томатне пюре, прокип'ячене вино, консервовані сливи, свіжі яблука. Соус проварюють протягом 10-15 хвилин, протирають, кип'ятять, заправляють вершковим маслом.

1.3.2 Визначення органолептичних показників якості розроблених страв

Страви за розробленими рецептурами були приготовлені в ресторані «Чара» м. Бердичів, де я працював кухарем, і була проведена дегустація приготовлених страв працівниками і відвідувачами закладу та було визначено органолептичні показники якості розроблених страв.

Таблиця 1.2

Органолептичні показники якості розроблених страв

Назва страви	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	Колір
Салат оригінальний	В салатнику гіркою викладений салат. Всі складові нарізані однаковими часточками, шматочки не деформовані	Відповідна салату, досить густу, щільна	Приємний свіжий запах та кислувато-солодкуватий смак, трішечки терпкуватий	Відповідає кольору складових салату
Суп з пивом	Рідина жовто-коричневого кольору, з кубиками хліба однакового розміру	Рідка, однорідна	Властиві страві з м'ясом, картоплею та огірками	Жовто-коричневий
Жур з копченою грудинкою	Однорідна пюреподібна маса зі шматочками	Ніжна, м'яка, однорідна,	В міру солений, кислуватий, запах специфічний з	Світло-коричневий

Назва страви	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак і запах	Колір
	грудинки, посипана зеленню	середньої густини	запахом копченої грудинки	
Кнедлики по-варшавському	Кнедлики у вигляді пампушок, тушкованих у солодкому соусі, світло-коричневого кольору	Ніжна, м'яка, пухка, соковита	Солодкий, властивий виробам з випеченого дріжджового тіста	Поверхні – світло-коричневий, на розламі – білий
Фляки з фрикадельками запечені	Фрикадельки з рубцями, нарізаними соломкою, у соусі білого кольору запечені	Ніжна, м'яка, соусу – однорідна, середньої густини	В міру солений, м'ясний з букетом спецій; соусу - ніжний	Кірочка рум'яна
Котлета „Заглоба”	Котлети з галушками у соусі червоного кольору	М'яса і галушок – ніжна, м'яка; соусу – однорідна, середньої густини	В міру солений, м'ясний, спецій і вина; соусу – кислувато-солодкуватий за рахунок консервованих слив, томатного пюре, вина.	Котлет і галушок – білий, соусу - червоний

Результати дегустаційної оцінки якості розроблених страв наведені у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Результати дегустаційної оцінки якості розроблених страв

Показники	Розроблені зразки страв					
	Салат оригінальний	Суп з пивом	Жур з копченою грудинкою	Кнедлики по-варшавському	Фляки з фрикадельками запечені	Котлета „Заглоба”
Зовнішній вигляд	5	5	5	5	5	5
Смак	5	5	5	5	5	5
Запах	5	5	5	5	5	5
Консистенція	5	5	5	5	5	5
Колір	5	5	5	5	5	5
Загальна оцінка	5	5	5	5	5	5

Результати табл. 1.3 свідчать про те, що розроблені страви польської національної кухні, приготовлені на виробництві, одержали високі оцінки органолептичних показників при дегустації і рецептури цих страв можуть бути рекомендованими до впровадження в різні типи закладів ресторанного господарства України.

Технологічна картка котлети „Заглоба” наведена у додатку А. Технологічна схема приготування котлети „Заглоба” наведена у додатку Б. Для нової продукції визначені види ризиків, небезпечні чинники в сировині, критичні контрольні точки відповідно до вимог системи НАССР (додаток В). Котлета „Заглоба” включена до виробничої програми ресторану, який проектується.

Висновки за розділом 1

Під час виконання технологічного розділу проекту дізналися про традиції та звичаї польського народу, про принципи, режими харчування та уподобання. Знайомлячись і вивчаючи дану тему відкрили для себе багато нового, цікавого, невідомого раніше. Дізналися про те, що польська кухня є досить жирною, ситною. Характерним для неї є великий вибір м'ясних став та бутербродів. У великих кількостях вживають овочі, особливо різноманітні сорти капусти та картоплі. Дуже популярною є тушкована капуста квашена або свіжа, вироби з молочних продуктів та з борошна. Польська кухня є досить різноманітною. Ось, наприклад, із закусок, окрім ковбасних виробів, досить поширеними є масло з сиром, шинка, ікра, сардини, страви з оселедця з різними гарнірами та під найрізноманітнішими соусами; салати з овочів заправлені майонезом; м'ясо та риба, рибні та м'ясні асорті, риба заливна, фарширована, буженина, варені кури, поросята з хроном, фаршировані яйця та багато інших продуктів. Досить цікавою інформацією для мене було те, що поляки люблять пиво, готують з додаванням пива різні страви. До речі, вершкове масло також повинно стояти на столі під час кожного прийому їжі, а фруктові салати повинні бути сильно охолодженими.

На мою думку, польська кухня є дуже різноманітною та цікавою, оригінальною і складною. Розроблені рецептури страв свідчать про це. У роботі

розроблені рецептури страв: салат оригінальний, суп з пивом, жур з копченою грудинкою, кнедлики по варшавському, фляки з фрикадельками запечені, котлети „Заглоба”. Страви отримали позитивні оцінки при дегустації, що дозволяє їх рекомендувати для запровадження у закладах ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

Проектний розділ є основним розділом проекту, в якому розробляється структурно-технологічна схема виробничого процесу підприємства, що проектується, виробнича програма підприємства, визначається потреба в сировини, проводяться розрахунки обладнання, площ приміщень, робочої сили, здійснюється компонування приміщень підприємства.

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Ресторан, що проектується, буде надавати наступні основні послуги:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції;
- послуги організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- інші послуги.

Послуги харчування - це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації і організації споживання.

Послуги з виготовлення кулінарної продукції включають:

- виготовлення кулінарної продукції на замовлення споживачів;
- виготовлення страв із сировини замовника;
- послуга кухаря з виготовлення страв, кулінарних виробів.

Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів включають:

- організацію обслуговування свят, сімейних обідів;
- організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів тощо;
- доставку кулінарної продукції на замовлення споживачів;
- бронювання місць у залі закладу.

Інформаційно-консультативні послуги включають консультацію спеціалістів з виготовлення, оформлення кулінарної продукції та сервірування столу.

Інші послуги включають:

- прокат столової білизни, посуду, наборів, інвентарю;
- гарантування збереження особистих речей і цінностей споживача;
- паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці тощо.

Процес виробництва і обслуговування на підприємстві відбувається в наступних групах приміщень: торговельна, складська, виробнича, адміністративно-побутова та технічна. Група торговельних приміщень включає: вестибюль з гардеробом і санвузлами для відвідувачів, залу ресторану на 62 місця, бар. До складських приміщень належать приміщення: завантажувальний майданчик, охолоджувальні камери та неохолоджувальні комори. Процес виробництва продукції здійснюється в загально-заготівельному та доготівельних (гарячий і холодний) цехах. Група допоміжних приміщень включає: мийні столового і кухонного посуду, сервізну. До групи адміністративно-побутових приміщень належать кабінет директора, бухгалтерія, приміщення зав. виробництвом, кімнати офіціантів і музикантів, гардероби з душовими та санвузол для персоналу. Група технічних приміщень підприємства включає електрощитову та вентиляційну камеру (на даху).

2.2 Розроблення виробничої програми підприємства

Виробнича програма підприємства – це кількість продукції, що реалізується в ресторані. Вона розробляється в такій послідовності:

1. визначається кількість відвідувачів закладу;
2. визначається кількість страв, що будуть реалізуватися за день;
3. здійснюється відсотковий розподіл страв за групами і видами;
4. складається меню розрахункового дня та розробляється виробнича програма.

Визначення кількості відвідувачів

Кількість відвідувачів визначається за середньою оборотністю 1 місця за день за формулою:

$$N = P \cdot \eta \quad (2.1)$$

де N – кількість відвідувачів, осіб;

P - кількість місць в залі;

η - середня оборотність одного місця за день; для ресторану $\eta = 3,5$ [33, с.70]

Кількість відвідувачів ресторану буде становити:

$$N = 62 \cdot 3,5 = 217 \text{ осіб}$$

Кількість відвідувачів визначається також за графіком завантаження зали з урахуванням режиму роботи підприємства, оборотністю 1 місця за годину та коефіцієнту завантаження зали в різні години роботи підприємства. Середня оборотність місця за одну годину роботи встановлюється відношенням кількості споживачів за 1 годину до кількості місць у залі. Коефіцієнт завантаження зали в різні години роботи визначається на основі вивчення пропускнуї спроможності залів діючих ресторанів, аналогічних до проєктованого. Складемо графік завантаження зали ресторану.

Таблиця 2.1

Графік завантаження зали ресторану на 62 місця

Години роботи	Оборотність одного місця за годину, раз	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів, осіб
11.00 – 12.00	1	0,4	25
12.00 – 13.00	1	0,5	31
13.00 – 14.00	1	0,6	37
14.00 – 15.00	1	0,4	25
15.00 – 16.00	1	0,1	6
16.00 – 17.00	1	0,1	6
17.00 – 18.00	0,4	0,2	5
18.00 – 19.00	0,4	0,6	15
19.00 – 20.00	0,4	0,9	22
20.00 – 21.00	0,4	1	25
21.00 – 22.00	0,4	0,5	13
22.00 – 23.00	0,4	0,3	7
Разом			217

Визначення кількості страв

Кількість страв, які реалізуються в залі підприємства, визначаємо за коефіцієнтом споживання страв за формулою:

$$n = N \cdot m \quad (2.2)$$

де n - кількість страв, що реалізуються підприємством за день;

N - кількість споживачів, що обслуговується підприємством за день, осіб;

m - загальний коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем. Він складається з коефіцієнтів споживання холодних закусок, супів, других і солодких страв і визначається за формулою:

$$m = m_{х.з.} + m_{суп} + m_{др} + m_{сол} \quad (2.3)$$

Звідси:

$$n_{х.з.} = N \cdot m_{х.з.}; n_{суп} = N \cdot m_{суп}; n_{др.} = N \cdot m_{др.}; n_{сол.} = N \cdot m_{сол.}$$

Згідно з рекомендаціями [45] для ресторану $m = 3,5$,

у тому числі: $m_{х.з.} = 1,3$; $m_{суп} = 0,5$; $m_{др.} = 1,4$; $m_{сол} = 0,3$.

Тоді кількість страв, що буде споживатися в ресторані, буде складати:

$n = 217 \cdot 3,5 = 760$ страв; $n_{х.з.} = 217 \cdot 1,3 = 282$ страви; $n_{суп} = 217 \cdot 0,5 = 109$ страв;

$n_{др.} = 217 \cdot 1,4 = 304$ страви; $n_{сол} = 217 \cdot 0,3 = 65$ страв.

Складання меню розрахункового дня і виробничої програми ресторану

Складемо меню розрахункового дня на осінній період, яке містить всі види страв, що реалізуються в ресторані в певному відсотковому співвідношенні. Меню складаємо на основі збірників рецептур страв та кулінарних виробів [30, 37,40, 41] у відповідності з асортиментним мінімумом страв, закусок, напоїв для даного типу підприємства [45], з урахуванням особливостей національних смаків, контингенту, що обслуговується. На основі даних попередніх розрахунків розробимо виробничу програму ресторану

В результаті проведених розрахунків визначено корисну площу закладу, що представлена у таблиці.

Розрахунок корисної площі закладу

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Торговельні	
Вестибюль	21,7 ÷ 27,9
Гардероб для відвідувачів	6,20

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Санвузли для відвідувачів	4,00
Зала	120,9
Бар	8,23
Складські	
Завантажувальний майданчик	18,00
Комора сухих продуктів	3,00
Комора напоїв	4,50
Комора овочів	3,00
Комора інвентарю, посуду, білизни	6,00
Комора білизни	6,00
Виробничі	
Загально-заготівельний цех	9,88
Гарячий цех	12,86
Холодний цех	10,65
Допоміжні	
Мийна столового посуду	9,94
Мийна кухонного посуду	6,55
Сервізна	4,50
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	6,00
Бухгалтерія	6,00
Приміщення зав. виробництвом	5,55
Кімната офіціантів	6,00
Кімната музикантів	6,00

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Гардероб жіночий	8,4
Гардероб чоловічий	8,4
Душові	4,00
Санвузол для персоналу	2,00
Технічні	
Електрощитова	6,00
Разом корисна площа будівлі	314,26 ÷ 320,46

Корисну площу будівлі визначають як суму площ приміщень, отриманих розрахунковим шляхом або взятих за нормативами за формулою:

$$S_{кор.} = S_{торг} + S_{вироб.} + S_{скл.} + S_{адм-побут} + S_{техн.}, м^2 \quad (2.20)$$

де: $S_{торг}$ - площа приміщень для відвідувачів, м²;

$S_{вироб.}$ - площа виробничих приміщень, м²;

$S_{скл.}$ - площа приміщень для приймання і зберігання продуктів, м²;

$S_{адм-побут}$ - площа адміністративно-побутових приміщень, м²;

$S_{техн.}$ - площа технічних приміщень, м².

Середнє значення корисної площі будівлі буде становити 317,36 м²

Робочу площу визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{роб} = S_k \cdot K_1, м^2 \quad (2.24)$$

де K_1 – коефіцієнт, що враховує коридори, $K_1 = 1,10 \dots 1,25$ (приймається $K_1 = 1,1$).

$$S_{роб} = 317,36 \cdot 1,1 = 349,10 м^2$$

Загальну площу закладу визначаємо з врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі за формулою:

$$S_{заг} = S_{роб} \cdot K_2, м^2 \quad (2.25)$$

де K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03 \dots 1,15$ (приймається $K_2 = 1,05$).

$$S_{заг} = 349,10 \cdot 1,05 = 366,56 м^2$$

Приймаємо довжину будівлі 21 м, ширину будівлі - 18 м.

Передбачається згідно із завданням розташувати торговельні приміщення ресторану, що проектується, в окремій одноповерховій будівлі. План будівлі буде мати форму прямокутника. Довжина будівлі – 21 м, ширина – 18 м.

Висота приміщень – 3 м. Використані прогони 9 і 6 м, шаг 6 м.

Розташування приміщень при їх компонуванні приймалося відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)"[6]. Торговельні приміщення орієнтовані на південь, а виробничі і складські – на північ. Всі приміщення відповідно до ДБН обладнані системами вентиляції, гарячого та холодного водопостачання, централізованим опаленням, системою каналізації. Всі виробничі і торговельні приміщення мають природне освітлення, а також всі приміщення мають штучне освітлення.

Висновки за розділом 2

Під час виконання проектного розділу спроектований виробничий процес підприємства на основі структурно-технологічної схеми. Розроблена виробнича програма ресторану, обчислена потреба в сировині, розраховане та підібране обладнання, визначена потреба в робітниках, визначені склад і площі приміщень підприємства, виконано його компонування з урахуванням вимог технології, охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії. Розроблене об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1. Організація виробництва

Ресторан на 62 місця, що проектується, буде працювати на сировині та м'ясних велико шматкових напівфабрикатах і привозних борошняних кондитерських виробках. Організація виробництва здійснюється за структурно-технологічною схемою підприємства, що наведена на рис. 2.2. Згідно з наведеною схемою сировина надходить на завантажувальний майданчик, де її приймання за кількістю здійснюється за допомогою товарних вагів РП-150Ш13Т. На завантажувальному майданчику також стоїть візок вантажний ТГ-100. У закладі періодичність завезення більшості продуктів здійснюється один раз на 2 дні, смакові продукти - на 5-10-20 днів. Молоко, хліб, борошняні кондитерські вироби, зелень, ягоди, свіжі фрукти – завозяться щоденно.

На завантажувальному майданчику підприємстві буде встановлена збірно-розбірна холодильна камера Castlecool СС-5 для зберігання м'ясо-рибних, молочно-жирових продуктів фруктів, зелені, напоїв та неохолоджувальні комори для зберігання сухих продуктів, овочів, напоїв, інвентарю та посуду, білизни. Складські приміщення обладнані підтоварниками, стелажами, шафами для білизни та посуду. Хліб надходить відразу до холодного цеху і там зберігається в тумбі столу для хліба СХ-1. Морозиво буде надходити безпосередньо до бару і там буде зберігатися в морозильній камері Mors. Борошняні кондитерські вироби надходять до бару ресторану і там будуть зберігатися в холодильнику та в пристінній шафі-вітрині.

За забезпечення підприємства сировиною та продуктами, доставку їх на виробництво відповідає вантажник-експедитор, який буде працювати з 8.00 до 17.00 години, по 7 годин з 1-годинною обідньою перервою, працюючи за 6-ти денним робочим тижнем з одним вихідним днем та одним скороченим днем напередодні вихідного.

Зі складських приміщень сировина по мірі необхідності буде надходити до загально-заготівельного цеху.

Загально-заготівельний цех підприємства буде працювати з 9⁰⁰ до 21⁰⁰ години.

Загально-заготівельний цех буде забезпечений необхідною кількістю посуду, інвентарю та інструментів відповідно до норм оснащення підприємств ресторанного господарства, які зберігаються на настінних полицях, що розташовані над столами, та на полицях столів.

У загально-заготівельному цеху щодня буде працювати 1 кухар 4-го розряду (див. рис 2.3). Протягом дня кухар буде працювати по 11,5 годин з двома 15-ти хвилинними перервами.

Теплове оброблення продуктів та доведення їх до готовності буде здійснюватися у гарячому цеху. Гарячий цех буде працювати з 9.00 до 23.00 год.

Приготування холодних страв і закусок буде здійснюватися у холодному цеху. Цех буде працювати з 10.00 до 22.00 години. Страви, які приготовлені у холодному цеху, не підлягають тривалому зберіганню, вони готуються безпосередньо перед відпусканням.

Цех у відповідності з нормами оснащення забезпечений необхідним кухонним посудом, інвентарем, інструментами, різними пристроями.

Використаний у ресторані столовий посуд із зали доставляється офіціантами на візках ВО-1 до мийної столового посуду і там мисться мийником, який буде працювати з 11.00 до 23.00 години через день.

Кухонний посуд, інвентар, інструменти миються в окремому приміщенні - мийній кухонного посуду, яка буде розташована у суміжному з гарячим цехом приміщенні. Посуд будуть мити кухонні робітники, які будуть працювати з 9.00 до 21.00 години через день.

Харчові відходи з мийних столового та кухонного посуду виносяться коридором в кінці робочого дня на двір, де на господарському подвір'ї, на забетонованому майданчику, віддаленому на відстані 25 м від будинку закладу,

знаходяться контейнери для харчових відходів, звідки вони регулярно, щодня, вивозяться сміттєзбираючими машинами.

3.2 Організація обслуговування відвідувачів

У цьому підрозділі наведена організація обслуговування відвідувачів у закладі. Приміщення, які використовують для обслуговування відвідувачів – вестибюль, гарбероб, санвузли.

Основним приміщенням для відвідувачів є зала ресторан. Для створення враження відособленості та комфорту головну роль відіграють освітлення, барви, акустика зали. У залі будуть стояти сучасні столи й м'які стільці для відвідувачів, а також підсобні столи з тумбами для офіціантів. Обідні столи зроблені з сучасних матеріалів, з гігієнічним покриттям. Столи попередньо сервіруються порцеляновим і скляним посудом, столовими приборами. Музикальні вечори організовує адміністратор ресторану. Зала має зручний зв'язок з роздавальною, сервізною, баром, мийною столового посуду, що сприяє прискоренню обслуговування відвідувачів, підвищенню якості обслуговування та продуктивності праці офіціантів.

3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства

У цьому підрозділі роботи показано значення реклами у формуванні іміджу закладу, засоби, які використовують у рекламній діяльності.

Отже, реклама в ресторанному господарстві – це сукупність економічних, організаційно-технічних, художньо-естетичних і психологічних засобів і методів впливу на постійно зорієнтованих і потенційних споживачів, які використовуються для широкого і об'єктивного інформування населення про асортимент, ціни, властивості і якість продукції підприємств ресторанного господарства, особливості і місцезнаходження підприємств, методи і форми обслуговування, перелік основних і додаткових послуг з метою збільшення обсягів виробництва і реалізації продукції, надання послуг.

З перерахованих видів реклами в проєктованому ресторані буде використовуватися інтернет-, радіо-, кіно-, телевізійна реклама, що включає друкарську рекламу через періодичні видання, передачу через місцеву

радіотрансляційну мережу, показ телевізійних роликів з місць дегустації продукції, проведення майстер-класів з приготування тієї чи іншої страви тощо. Таким чином, це послужить додатковим джерелом інформації населенню про відкриття нового підприємства або про існуюче підприємство, про спеціальні форми обслуговування, про прийом попередніх замовлень на зустрічі свят, надання додаткових послуг тощо.

Висновки за розділом 3

Під час виконання організаційного розділу проекту наведена організація виробництва на підприємстві, зазначена організація роботи складського господарства, загально-заготівельного, гарячого та холодного цехів, організація роботи працівників підприємства, організація реалізації готової продукції та організація її споживання і обслуговування відвідувачів. Розроблений перелік додаткових послуг. З метою привабливості закладу передбачені внутрішні та зовнішні рекламні засоби, наведений приклад тексту для рекламної інформації по радіо.

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

В розділі охарактеризовані архітектурно-будівельні рішення при виборі земельної ділянки для будівництва ресторану на 62 місця, зазначено кліматичні умови району будівництва, охарактеризовано ландшафт території, організацію транспортних під'їздів, наведені основні технічні показники генплану та будівлі.

Охарактеризовано об'ємно-компонувальні рішення підприємства, конструкції та матеріали для будівництва, наведені основні технічні показники проекту. Наведена характеристика зовнішнього і внутрішнього опорядження будівлі та прийнятих інженерних систем опалення, вентиляції, водопостачання, каналізації.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

При проектуванні ресторану на 62 місця враховувались вимоги з охорони праці. Вибір та компонування обладнання, облаштування приміщень здійснювались з метою створення певного мікроклімату у приміщеннях і на робочих місцях. При технологічних розрахунках максимально підбиралися нова техніка, методи і процеси виробництва, які дозволяють в сучасних умовах забезпечити здоров'я та безпечні умови праці. Ресторан буде забезпечений сертифікованим обладнанням відповідно до норм оснащення підприємств ресторанного господарства. Особлива увага зверталась на розташування обладнання, що забезпечило потоковість виробничого процесу і вільний доступ для технічного і технологічного обслуговування та використання засобів малої механізації, дотримання нормативної відстані поміж обладнанням. Влаштування приміщень і будівлі в цілому відповідає вимогам Правил пожежної безпеки в Україні. Конструкція стін, перегородок, підлоги, стелі, даху відповідають нормам протипожежної безпеки.

В розділі висвітлені питання щодо дотримання вимог до облаштування території, будівель і споруд, безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт, електробезпеки, протипожежної безпеки та протиепідемічних заходів на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19). Підібрані вогнегасники, розроблена схема евакуації людей у випадку виникнення пожежі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.1.1-7-2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. [Чинний від 2017-06-01]. Київ, 2016. 44 с.
2. [НПАОП](#) 0.00-1.75-15 Правила охорони праці під час вантажно-розвантажувальних робіт.
3. ДБН В.2.2-17:2006. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення. [Чинний від 2007-05-01]. К.: Держбуд України, 2007. 21 с.
4. ДБН В.2.5-28-2006. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. К.: Мінрегіонбуд України, 2006. 15 с.
5. ДБН В.2.2.-9:2009. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. [Чинний від 2010-07-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 49 с.
6. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 2010-09-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
7. ДБН В.2.5-64:2012. Внутрішній водопровід та каналізація. [Чинний від 2013-03-01]. К.: Мінрегіон України, 2013. 105 с.
8. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2014-01-01]. – К.: Мінрегіон України, 2013. 141 с.
9. ДБН В.1.1-12:2014. Будівництво в сейсмічних районах України. [Чинний від 2014-10-01]. К.: Мінрегіон України, 2014. 118 с.
10. ДБН Б.2.2.-12:2018. Планування та забудова території. [Чинний від 2018-09-01]. К.: Мінрегіон України, 2018. 118 с.
11. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджено постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01 грудня 1999 року № 42.
12. ДСТУ 12.2.061:2009. Система стандартів безпеки праці. Обладнання виробниче. Загальні вимоги безпеки до робочих місць.
13. ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010. Будівельна кліматологія. [Чинний від 01.11.2011]. К.: Укрархбудінформ, 2011. 123 с.
14. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.
15. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського

- харчування, затверджені наказом Держнаглядохоронипраці України від 25.06.96, №107.
- 16.НПАОП 40.1-1.01-97. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів, затверджені наказом Держнаглядохоронипраці України 9.01.98, № 4.
 - 17.НАПБ А.01.001-2014. Правила пожежної безпеки в Україні, затверджені наказом Міністерства внутрішніх справ України від 30 грудня 2014 року №1417.
 - 18.Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: Фірма “ІНКОС”, 2007. 382 с.
 - 19.Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібн. К.: ЦУЛ, 2012. 342 с.
 - 20.Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібн. К.: ЦУЛ, 2012. 280 с.
 - 21.Бичков Я.М., Смірнова В.Г. Методичні рекомендації до виконання розділу дипломного проекту ”Охорона праці“ для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. Полтава: ПУЕТ, 2018. 18 с.
 - 22.Види та порядок проведення інструктажів з охорони праці URL: <http://goo.gl/ncjtJu>. (дата звернення 25.09.2018).
 - 23.Володько О.В. Методичні рекомендації з виконання архітектурно-будівельного розділу випускової бакалаврської роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. П.: ПУЕТ, 2018. 23 с.
 - 24.Гольдман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008, 400 с.
 - 25.Готцев А.А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептов для предприятий общественного питания. menushop.ru, 2011.
 - 26.Дейниченко Г.В. , Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.1. Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2002. 256 с.: іл.

27. Дейниченко Г.В. , Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.2. Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2003. 380 с.: іл.
28. Дейниченко Г.В. , Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.3. Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2005. 486 с.: іл.
29. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.В, Артеменко В.М. Основи фізіології харчування. Харків „Торнадо”, 2004. 410 с.
30. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. 848 с.
31. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2010. 399 с.
32. Карпенко В.Д. , Рогова А.Л., Шкарупа В.Г. та ін. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навч. посібн. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. 248 с.
33. Карсекін В.І. , Бердичевский В.Х. Основи проектування та інтер'єр підприємств громадського харчування: Навч. посібн. К.: Вища шк., 2003. 208 с.
34. Матюхин З.П. Основы питания, гигиены и физиологии. М.: Просвещение, 2009, 423 с.
35. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібн. К.: Лира, 2012. 338 с.
36. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.
37. Перша кулінарна книга / Ектор Хіменес. Браво. К.: Самміт-Книга, 2017. 304 с.
38. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
39. Рогова А.Л., Левченко Ю.В. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит для студентів спеціальності 181 «Харчові

- технології» освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. П.: ПУЕТ, 2018. 57 с.
- 40.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1983. 720 с.
 - 41.Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. / Сост. А.М. Беяева. К.: А.С.К., 2007.1248 с.
 - 42.Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. К.: Здоров'я, 2000. 248 с.
 - 43.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учеб. пособие. Мн.: Новое знание,2002.799 с.: ил.
 - 44.Химический состав пищевых продуктов / Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под ред. А.А.Покровского. М.: Пищ. пром-сть, 1976.230 с.
 - 45.Хомич Г.П., Рогова А.Л., Левченко Ю.В. Навч. посібн. щодо виконання кваліфікаційної роботи (дипломного проекту) для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. Полтава: ПУЕТ, 2018. 45 с.
 - 46.Черевко О.І. , Крайнюк Л.М., Красілова Л.О.та ін. Технологічне проектування закладів харчування: Навч посібн. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2005. 295 с.
 - 47.Страви польської кухні URL: <http://lady.mail.ru/product/salat> (дата звернення 21.03.2021).